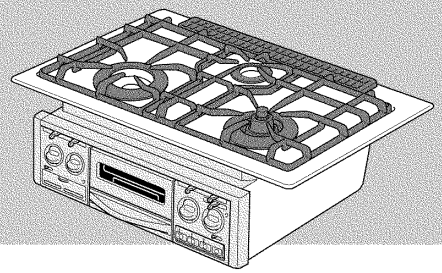
ビルトインコンロ

110-5080型

型式名 RBG-N730V3FR2-L



取扱説明書

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●幼いお子様にはさわらさせないでください。
- ●本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。

大阪ガス

お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）
大阪ガスにご連絡ください。

00, 07, (00)
N730V3R2-31A(K)
(Y)

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書、設置工事説明書とともに、
この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

●安全上のご注意 …… 1・2・3・4・5・6
●各部のなまえと特長 …… 7・8
●準備をしましょう …… 9・10・11
●使いかた …… 12・13・14・15・16・17・18・19・20・21・22・23・24
●日常の点検とお手入れ …… 25・26・27・28
●故障かな？と思ったら …… 29・30
●長期間使用しない場合 …… 31
●機器の設置 …… 31
●アフターサービス …… 32
●別売部品のご紹介 …… 32
●寸法図 …… 33
●仕様 …… 33

※■内の数字はページを示しています。

安全上のご注意

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

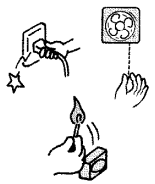
●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⃠	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　接触禁止　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

⚠危険

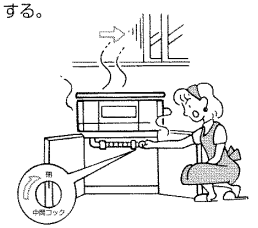
■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。



禁止

①すぐに使用をやめガス栓（中間コック）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または「大阪ガス」に連絡する。



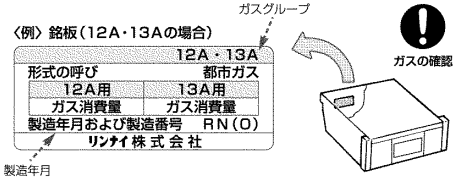
必ず行う

安全上のご注意

⚠警告

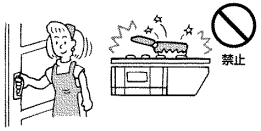
■必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する
■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。
また、故障の原因にもなります。
銘板は機器内左後方に張ってあります。
使用ガスがわからない場合は大阪ガスにご相談ください。



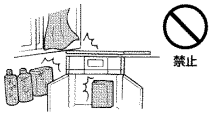
■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。
電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



■燃えやすいものを近くに置かない
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



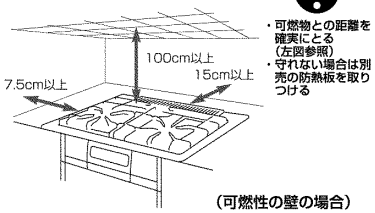
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す 31

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



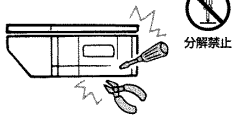
■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

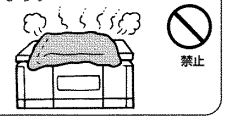
■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時は 29 を参照ください。



■排気口をふさがない

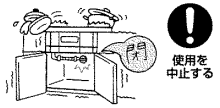
排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。また、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色することがあります。



⚠警告

■異常時の処置

地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓（中間コック）を閉めてください。
『故障かな？と思ったら』29 に従い処置をしてください。

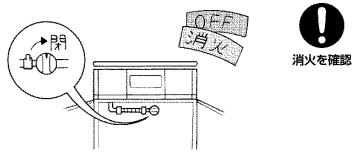


■幼いお子様にはさわらせない

けがや やけどをする恐れがあります。

■使用後は必ず消火を確認する

使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓（中間コック）も閉めてください。



■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、排気口から炎が出ることがあります。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除いて水を入れてください。
水以外のものは入れないでください。

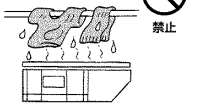
■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。

⚠注意

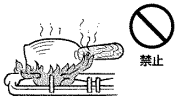
■調理以外に使わない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。
火災や機器焼損の原因になります。



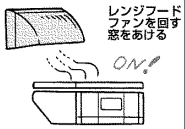
■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



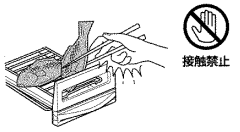
■使用中は換気をする

ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式（FE・CF）給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



■魚を裏返す時、取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない

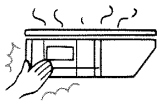
グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温となります。魚を裏返す時や取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。



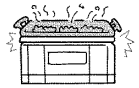
安全上のご注意

⚠注意

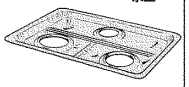
■やけどに注意
使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は高温です。
防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



■炎をふさいだり、コンロをおおわない
コンロをおおうような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。
また、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色することがあります。



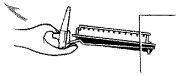
■ごとくをはずして直接コンロになべを置いて使用しない
■市販の補助具（アルミはく製しる受け、補助ごとくなど）は使用しない
この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごとくをはずしてなべや補助具を使用しないでください。**標準バーナーのしる受け側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。
また、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色したり、はがれたりします。



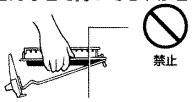
■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

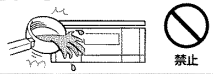
■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない
グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。
グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



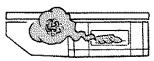
■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない
グリルとびらが落下し、けがや やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。



■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない
■使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。

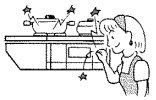


■グリル庫内に不要な物がないことを確かめる
グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



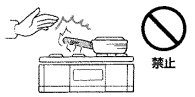
■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない
衣服に炎が移ったりして、やけどをする恐れがあります。

■点火操作をするときは、バーナーや排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱でやけどをすることがあります。



⚠注意

■排気口に手や顔などを近づけない
■なべの取っ手を排気口に向けない
排気口から高温の排気がでます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

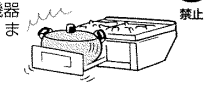


■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。

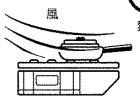
■落ちやすいものがあるところには設置しない
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。

■グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓（中間コック）を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う
突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器損傷の原因になります。

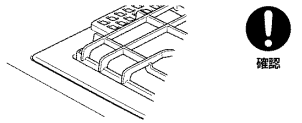


■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない
機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。
扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。

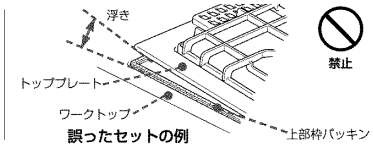


■丈夫で水平な場所に設置する
■車両、船舶での使用はしない
不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。
また、使用中に機器が傾いたりして火災や やけどの原因になります。

■トッププレートは確実に取り付ける
バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



正しいセット



誤ったセットの例

お願い

- **使うバーナーの操作ボタンを間違えないよう注意してください。**
- **使用中に、ガス栓（中間コック）を操作しての消火はしないでください。**
- **みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。**
  強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- **点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生ガスがなくなるまで待つ**
  たまったガスに爆発着火する恐れがあります。グリルはとびらを開けて空気を入れ替えてください。

- **本機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。**
  そのままにしておきますと思わぬ事故になります。

安全上のご注意

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて 19

温度センサー付バーナー

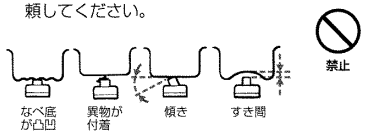
標準バーナーが天ぷら油過熱防止機能付になっています。
天ぷら油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。
このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。
また、温度調節機能付のため天ぷら、フライなどの揚げもの調理時の油の温度を一定に保つことができます。揚げもの調理の際にご使用ください。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに揚げもの用と表示してあります。

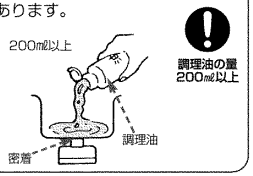
⚠警告

■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので油料理はしない
天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。
・温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



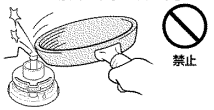
■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200㎖以上で行う
調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。
また200㎖以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。



⚠注意

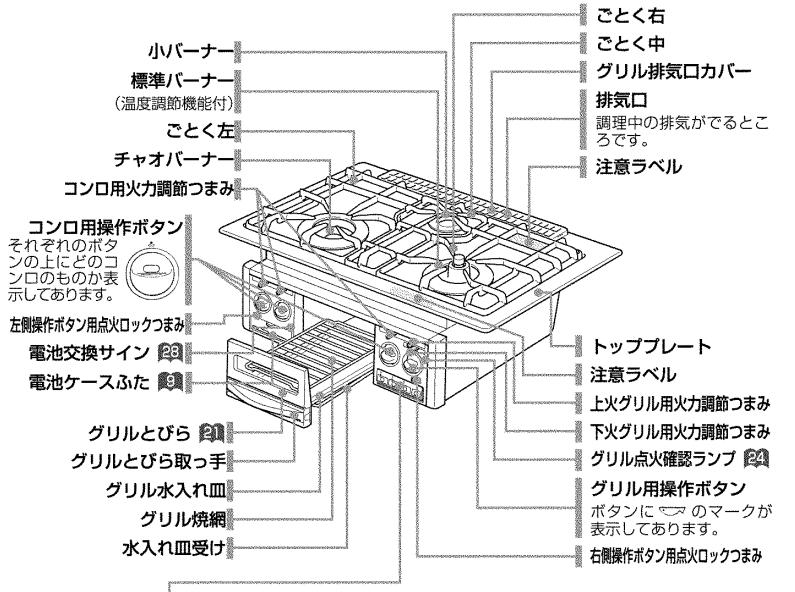
■温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する
なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。
なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火することがあります。

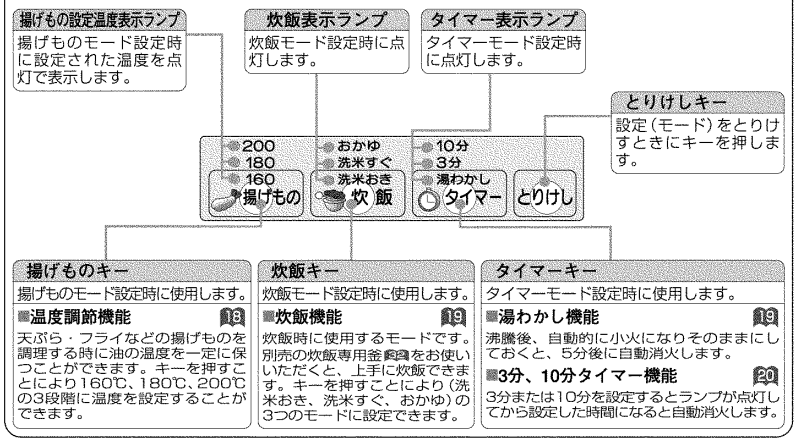


確認 **■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する**

各部の名称と特長



標準バーナー温調操作部



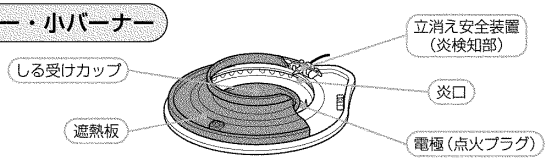
各部の名称と特長

コンロ部

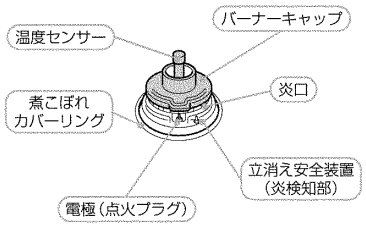
立消え安全装置 14

調理中、煮こぼれ等で火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

チャオバーナー・小バーナー



標準バーナー(温度調節機能付)



天ぷら油過熱防止機能 13

天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。

コンロ消し忘れタイマー 14

点火してから約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリル部

両面焼きグリル 24

上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

グリル水切れセンサー 23

グリル水入れ皿の水が少なくなると自動消火します。

グリルとびら 21

- グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。
- グリルとびらが下がるため、焼きものの出し入れも簡単になりました。
- グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

立消え安全装置 14

グリル消し忘れタイマー 23

点火してからグリルは約15分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

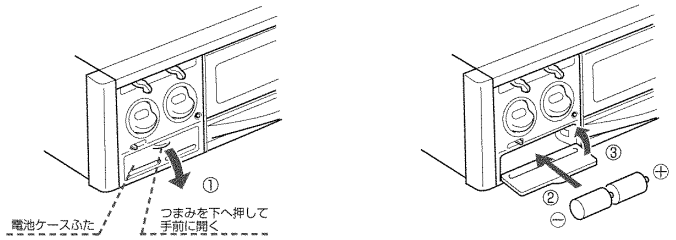
グリルお知らせブザー 23

グリルに点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

準備をしましょう

乾電池のセット(アルカリ乾電池を使用)

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池の取り付け手順

① 電池ケースふたのつまみを下へ押して手前に開いてください。
② 単1形乾電池(1.5V)2個を図のように正しくはめ込んでください。
③ 電池ケースふたを元に戻してください。

お願い

- 付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池の寿命は、アルカリ乾電池の場合、通常の使い方で約1年を目安にしてください。アルカリ乾電池以外の乾電池を使用すると寿命が約半分になります。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。
  (新旧、異種の乾電池を使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります)
- 電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

点火ロックの使い方

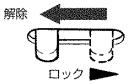
操作ボタンをロックさせる機構です。点火ロックつまみは左右2箇所にあります。右側の操作ボタンは右側の点火ロックつまみ、左側の操作ボタンは左側の点火ロックつまみでそれぞれロックさせてください。

ロックをかけるには

1. ロックする側の操作ボタン(2箇所)が消火の位置にあることを確認してください。
2. 点火ロックつまみをロックの位置(右方向)にスライドしてください。

ロックを解除するには

点火ロックつまみを解除の位置(左方向)にスライドしてください。



お願い

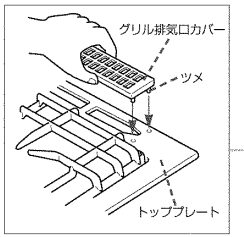
1. ロックする側の操作ボタン(2箇所)の片方が点火の位置にあるとロックできません。
2. ロック状態のときに、操作ボタンを無理に押し込まないでください。故障の原因になります。

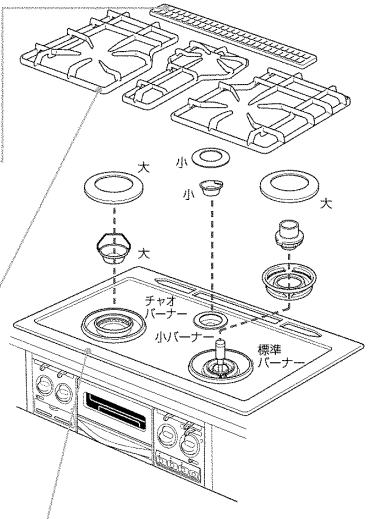
準備をしましょう

各部品のセット

グリル排気口カバー

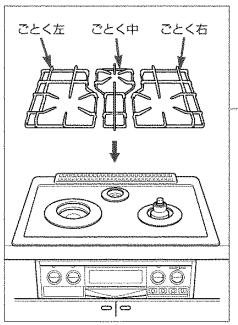
グリル排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。





ごとく

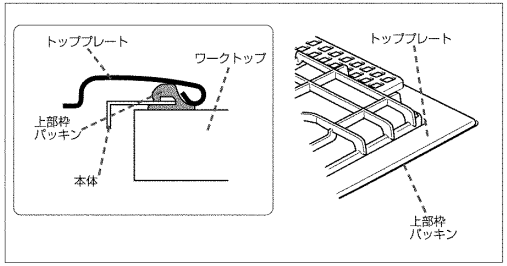
ごとくは、右図のようにトッププレートにセットしてください。



トッププレート

①上部枠パッキンが本体からはみ出していないか確認してください。上部枠パッキンがはみ出している場合は、本体側に押し込んでください。

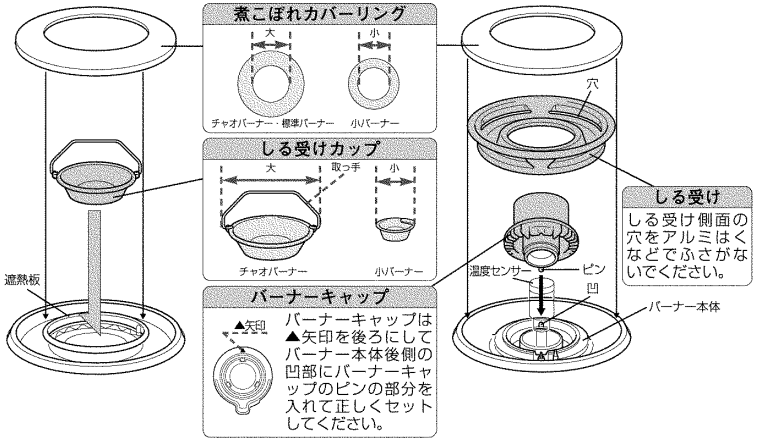
②トッププレートを浮きがないように上部枠パッキンに確実にはめ込んでください。セットがかたい場合は、①をやり直してください。



煮こぼれカバーリング・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップ

●下図のように各部品を正しくセットしてください。

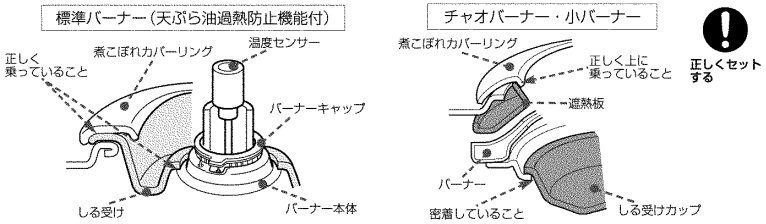
チャオバーナー・小バーナー　　標準バーナー



⚠注意

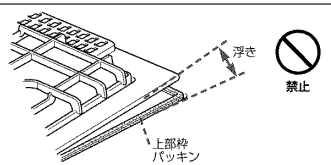
■煮こぼれカバーリング・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がしる受けカップやトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



■トッププレートは確実に取り付ける

トッププレートが浮き上がっていると、炎がもぐりこんで火災や機器が焼損することがあります。

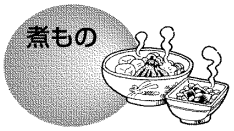


●コンロをお使いになる前に

コンロの上手な使い方

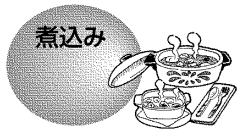
強火で手早く

火力の強いチャオバーナーが便利です。



強火から中火に

強火で煮立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないかときどき確認をお忘れなく。



弱火で長時間

煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。ときどきかきまぜて焦げ付きを防いでください。

用途に応じてバーナーを使用しましょう

チャオバーナー

・大量の煮もの・煮こみ料理
・強い火力を必要とする調理
・焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理
・冷凍食品の加熱調理

標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）

・天ぷら、フライなど揚げもの調理
・炊飯
・煮もの、煮こみ料理

小バーナー

・コーヒーの保温や弱い火力を必要とする調理

こんなときにはコンロを使いわけてください。

1．炒めもの料理などで、途中消火する場合はチャオバーナーを使う

●標準バーナーには、天ぷら油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、チャオバーナーをご使用ください。

2．冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合はチャオバーナーまたは小バーナーを使う

●冷凍食品（うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合など）は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく働かず消火することがあるので、チャオバーナーまたは小バーナーをお使いください。

3．揚げもの調理をする場合は標準バーナーを使う

●揚げもの調理をされるときは、標準バーナーの揚げものモード（温度調節機能）をご使用ください。温度設定をすると、設定温度を一定に保つことができます。18

お願い

1．煮こぼれに注意してください。
・機器内部および下方のキャビネット内のものなどが汚れます。
・トッププレート・ごとく・煮こぼれカバーリングなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。煮こぼれした場合は〈点検・お手入れをしましょう〉24を参考にしてお掃除してください。

2．使用中はときどき炎の確認をしてください。
点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。

3．コンロで焼網は使わないでください。
ごとくやバーナー部を早くいためます。また、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色したり、フッ素コートがはがれることがあります。

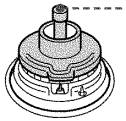
4．なべは不安定な状態で使わないでください。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは？

天ぷら、フライなどの揚げもの調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に「強火」⟷「弱火」をくり返し、消火したり油が発火しないように、自動で火力調節し、この状態が約5分続くと、自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。（油から煙が出ることがあります）

温度センサー



天ぷら油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

●ソーセージ、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理は天ぷら油過熱防止機能が働き、消火することがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと消火を防ぐことができます。
●かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、天ぷら油過熱防止機能が働き、消火することがありますので揚げものモードをお使いください。18
●野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふると消火することがあります。
●どうしても消火するときは、チャオバーナーを使用してください。

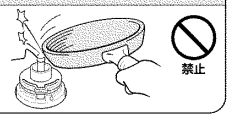
⚠注意

確認

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する

⚠注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない
なべ底と密着しなくなり、温度センサーの機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



お願い

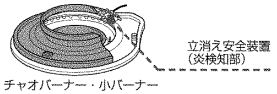
センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、水を浸し固くしぼった布でふきとってください。また、なべや かんの底も清潔にしてご使用ください。

使いかた

立消え安全装置

立消え安全装置とは？

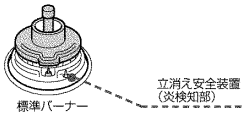
風や、煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止める安全装置です。(標準バーナー及びグリルの場合はブザーでお知らせします)



立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えたときは

安全装置が働いてガスが止まるまですこし時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。



■再点火するときは

周囲の生ガスがなくなるまでしばらく待って、やけどに注意して立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから再度点火操作を行ってください。

お願い

- ●立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください)
- ●立消え安全装置(炎検知部)に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。

コンロ消し忘れタイマー(標準バーナーのみ)

消し忘れを防止するために、点火してから約2時間たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

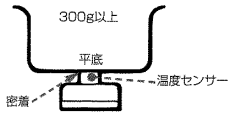
再度点火操作を行ってください。

標準バーナー(温度調節機能付)の使い方

天ぷら油過熱防止機能 13 を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

調理油の量

200㎖以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。(調理油が発火する恐れがあります)



なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサーの上面に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

温度センサーに適したなべ

なべなどの種類		油料理	その他料理(煮ものなど)	備　考
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン		○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが、油の量が200㎖以下の場合発火することがありますので注意してください。
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ		×	○	油料理において温度センサーが調理油の温度を正確に読み取ることができず、油の量が200㎖以上でも発火する場合があります。
中華なべ・打ち出しなべ		×	○	
耐熱ガラス容器	土なべ	×	○	油料理には適していません。温度センサーが正確に働きませんので火をつけたままにしておくと発火します。油料理には使用しないでください。
無水なべ・多層なべ・圧力なべ	無水料理	−	○	油の量が200㎖以上でも発火する場合があります。 また、無水料理においてセンサーが正確に働かず消火する場合がありますのでチャオバーナーで火力を弱火にして調理してください。
	無水料理以外	×	○	
焼網		−	×	温度センサーが正確に働きませんので消火する場合があります。

○：適する　×：適さない

⚠警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

禁止

そのまま使用すると調理油が発火することがあります。

■調理油の量は200㎖以上で行う

調理油の量 200㎖以上

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

●温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

炊飯機能(標準バーナーのみ)

この炊飯機能には、炊飯前にお米を水に浸しておいてから炊飯する「洗米おき」モードと、お急ぎの場合には洗米してからすぐに炊飯できる「洗米すぐ」モードと、さらに「おかゆ」モードがあります。
炊飯機能でおいしく炊飯するために以下の内容を行ってください。

お米の準備

- ●「洗米おき」、「洗米すぐ」モードの炊飯量は1合～5合です。5合を超える炊飯量の場合は、炊飯できません。
- ●お手持ちの計量カップ(180㎖用)でお米を正しく計り、ごみ、ぬかなどを洗い流しながら手早くとぎあげます。
  一度水につけたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
- ●無洗米をご使用の場合は表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

「洗米おき」、「洗米すぐ」モードの場合

水加減

米180mℓ－1合(150g)に対し	水約300mℓ
米270mℓ－1.5合(225g)に対し	水約390mℓ
米360mℓ－2合(300g)に対し	水約480mℓ
米450mℓ－2.5合(375g)に対し	水約580mℓ
米540mℓ－3合(450g)に対し	水約670mℓ
米720mℓ－4合(600g)に対し	水約930mℓ
米900mℓ－5合(750g)に対し	水約1130mℓ

●水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
●無洗米の場合は、すこし水を多め(約3%)に入れてください。
●炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた重量に対して水を加えます。
●別売の炊飯専用釜32では、3合または5合まで炊飯することができます。但し米の質、水量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。

炊飯前にお米を水に浸しておく時間

	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米 古米	60分以上	90分以上

1.「洗米おき」モードの場合
●水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。
2.「洗米すぐ」モードの場合
●お急ぎの場合等、洗米してから水加減後すぐに炊飯します。

●古米や麦ごはんなどは60分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
●洗米後、すぐに炊飯しない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。

「おかゆ」モードの場合

「おかゆ」モードはお米からおかゆをつくる機能です。炊きあがったごはんからおかゆをつくる場合は、自動判別モード(とりけしキー)で手動にて調理してください。

水加減

	全がゆ	7分がゆ
米45mℓ－0.25合(38g)に対し	水約360mℓ	水約470mℓ
米90mℓ－0.5合(75g)に対し	水約540mℓ	水約630mℓ
米180mℓ－1合(150g)に対し	水約900mℓ	

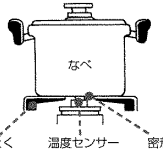
※全がゆで1合(約4～5人前)、7分がゆで0.5合(約2～3人前)までででご使用ください。それ以上の号数の場合、うまくできない場合があります。

●水のかわりにだし汁やお茶を使ったおかゆもできます。
●加熱途中でかき混ぜすぎると米粒がつぶれ粘りが出たり、焦げつきやすくなります。
●最初から食塩を加えると、米粒がつぶれ、のり状になるので、出来上がる直前が良いでしょう。

炊飯に適したなべ

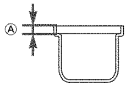
なべ	洗米おき	洗米すぐ	おかゆ	備考
別売の炊飯専用釜32	○	○	○	炊飯専用釜の取扱説明書をよくお読みください。
アルミ製なべ	○	○	○	薄手の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	洗米すぐの場合は焦げつく場合があります。
土なべ、ガラスなべ	×	×	○	なべの形状によっては吹きこぼれたり、うまくできない場合があります。

なべのセット



●水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとく、温度センサーに正しくセットします。

1．こんな場合はご飯が固くなったり、焦げたりします。
●ふたとなべにすきまがある(蒸気が抜ける)場合
●ふたが軽い場合
●なべが浅い場合
●ふきこぼれた場合



2．なべの端Ⓐ部の高さが低い場合は、吹きこぼれやすくなります。
3．「おかゆ」モードで吹きこぼれる場合は、ふたをずらしたり、もちあげるなど工夫してください。またふたをずらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。

お願い

●温度センサーの上面に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。
また、安定性の悪いなべは使用しないでください。
●2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため焦げつきます。

●コンロの使いかた

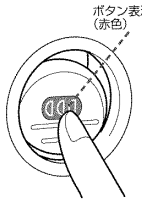
操作の手順

1 準　備

標準バーナーには消し忘れタイマーがついていますので、約2時間連続使用すると自動消火します。14

●機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。31

2 点　火



●操作ボタンをいっぱいに押してください。
火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調整つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
●バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間(立消え安全装置が働くまで)そのまま押し続けてください。(途中で手を離したり、押す力が弱いと、一旦点火しても消火する場合があります)

●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全カ所放電する構造となっていますので異常ではありません。
●万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
●長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3 火力調節

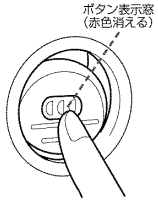
●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。

●早くスライドさせると消火したり、炎が一瞬大きくなります。
●弱火にしたとき、機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。また、火のついていない炎口があるときは、再度大火にしてからゆっくりと弱火にしてください。

⚠注意

なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。

4 消　火



●操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

⚠注意

使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

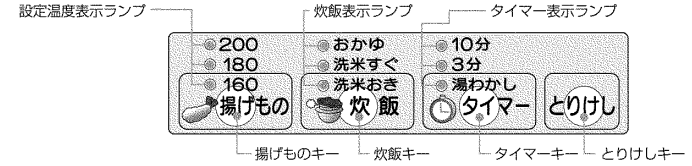
●コンロバーナーは消火時にボンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

お願い

炎の形や色は？
炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか？炎が赤かったり、すすがついたり、ふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップや煮こぼれカバーリングのセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。11

使いかた

標準バーナー操作部の使い方

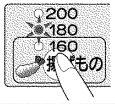


揚げものモード

①. 点　火

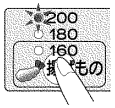
標準バーナーの点火操作をします。17
●火力は全開でお使いください。

②. モード設定



揚げものキーを押します。
●揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※揚げものキーの1回めの操作時は、180℃に設定されてます。

③. 温度セット

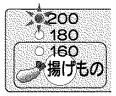


揚げものキーを押し温度を合わせます。
●揚げものキーを1度押すごとに、180℃→200℃→160℃というように温度が切り替わります。
●調理の途中でも設定温度を変えることができます。

〈調理の目安〉

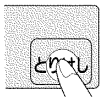
160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

④. 調　理



①油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせします。
②調理を始めてください。
●あとは自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

解除するとき



とりけしキーを押します。
●揚げものモードが取り消されます。

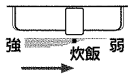
●揚げものモードの温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
●油の量は0.8～1ℓが適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

炊飯モード 16

①. 点　火

標準バーナーの点火操作をします。17

②. 火力調節



火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせます。

●炊飯位置に合わせないと、吹きこぼれたり、上手に炊飯できません。

③. モード設定

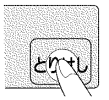
炊飯キーを押します。
●洗米おきモードに設定され、洗米おきランプが点灯します。
※炊飯キーを押すごとに　洗米おき→洗米すぐ→おかゆ　というようにモードと炊飯表示ランプが切り替わります。
●炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。

●火力調節つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く炊飯キーを押して炊飯モードにしてください。
●「洗米おき」モードで3合（450g）炊飯の場合、通常で約20分で炊き上がります。
●「おかゆ」モードの場合、約35～50分で炊き上がります。

④. 炊　飯

①炊き上がりますと、自動で消火し、炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせしますので必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
②炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程度むらします。
●「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありません。
●むらしが終わるまでふたを開けないでください。
●むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。

解除するとき



とりけしキーを押します。
●炊飯モードが取り消されます。

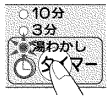
●別売の炊飯専用釜32をお使いいただくと上手に炊飯することができます。
●炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

タイマーモード（湯わかしモードの場合）

①. 点　火

標準バーナーの点火操作をします。17
●火力は全開でお使いください。

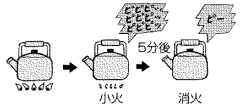
②. モード設定



タイマーキーを押します。
●湯わかしモードに設定され、湯わかしランプが点灯します。
※タイマーキーを押すごとに　湯わかし→3分→10分　というようにモードとタイマー表示ランプが切り替わります。

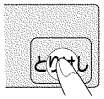
使いかた

③. 沸　　騰



①沸騰温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。
②そのままにしておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
●沸騰してからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

解除するとき



とりけしキーを押します。
●タイマーモードが取り消されます。

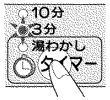
●底の平らな金属製のやかんやなべを使ってください。
●沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり水や具を入れたりしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
●一度沸かしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
●なべの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合があります。

タイマーモード（3分、10分モードの場合）

①. 点　　火

標準バーナーの点火操作をします。17
●火力は調理にあわせてお使いください。

②. モード設定

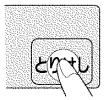


タイマーキーを押します。
●2回押すと3分モードに設定され、3分ランプが点灯します。
※タイマーキーを押すごとに　湯わかし→3分→10分　というようにモードとタイマー表示ランプが切り替わります。
●タイマー表示ランプが点灯したときからタイマーが働きます。
●タイマーの途中でタイマーキーを押すと再度タイマー表示ランプが点灯したときから設定時間タイマーが働きます。

③. 調理終了

●調理終了30秒前になると「ピピピッ」とお知らせしてタイマー表示ランプが点滅に変わります。
●タイマー表示ランプが点滅に変わり、自動消火する前にタイマーキーを押すと、点滅が点灯に変わり、設定時間が延長されます。この場合使用中のタイマーだけが延長され、他のモードには切り替わりません。
●設定時間が終了するとブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

解除するとき



とりけしキーを押します。
●タイマーモードが取り消されます。

●グリルをお使いになる前に

から焼きをしましょう

グリルをはじめてお使いになる場合は必ず15分くらいから焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常ではありません。（から焼きのときも水（約300mℓ）を入れてください）

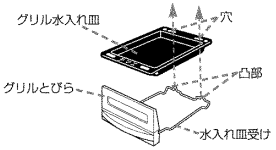
⚠注意

確認　**■から焼きするときはグリル庫内に異物がないことを確認して使用する**

グリルとびらの出し入れについて

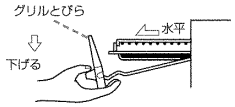
セットのしかた

●グリル水入れ皿の後部2カ所の長穴に、水入れ皿受け後部の凸部が入るように「テマエ」刻印を手前にしてセットしてください。



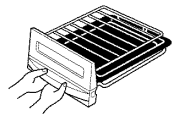
引き出しかた

●グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態で止まりますので、焼きものの出し入れ、確認が容易にできます。



取り出したり持ち運ぶとき

●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出し、両手で持ち上げて引き出してください。
●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。



⚠注意

確認　グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。

接触禁止　グリル使用中、使用直後はグリル水入れ皿、水入れ皿受け、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手で触れたりしないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。

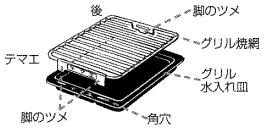
禁止　グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけがや やけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り出してください。

使いかた

グリルで上手に焼くには

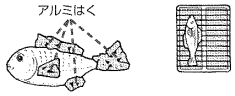
グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル水入れ皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないようにグリル焼網のツメをグリル水入れ皿の角穴に確実にセットします。



魚焼きのこつ

(1) 魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
(2) こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩をふりかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
(3) 塩をふったら、おいしさが逃げないうちに焼きます。
(4) 魚など1尾だけ焼く場合は、グリル焼網の中央はさけてください。右図の▯▯印のところが上手に焼けます。



予熱後グリル焼網に油

あらかじめ、1分程予熱した後、グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

お願い

- このグリルは両面式ですから基本的に裏返しする必要はありませんが、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 P4 を利用してお好みの焼き色にしてください。
- 魚などの出し入れは、グリルを消火した状態で行ってください。点火した状態で出し入れを行いますと、グリル水入れ皿に水が入っていても水切れセンサーが作動し、自動消火する場合があります。(水切れセンサーが作動した場合は、しばらく待ってから点火操作をしてください。)

⚠警告

禁止

■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない
続けて使用するときはそのつど脂を取り除き水を入れてください。
脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。
グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■グリル水入れ皿に脂をためない
ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

⚠注意

禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない
グリルとびらを開けたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

■グリルとびらガラスに水をかけない
グリルとびらガラスが熱いときに水がかかったりすると割れる恐れがあります。

グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザー「ピピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してから約15分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

グリル消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
再度点火操作を行ってください。

お願い

- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがあるので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火し、ブザーでお知らせします。

グリル水切れセンサーが作動したら

すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れしばらく待ってから点火操作をしてください。

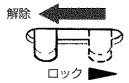
使いかた

●グリルの使いかた

操作の手順

1 準　備

グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約15分連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。 29



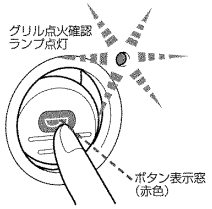
- ●機器下方のキャビネット内にあるガス栓（中間コック）を全開にします。
- ●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。 9
- ●グリル水入れ皿に水（約300mℓ）を入れます。
  - ・続けて使用する時は、そのつど脂を取り除き水を入れてください。
  - ・から焼きのときも必ず水を入れてください。

⚠注意

禁止 **■グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない**
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。

確認 **■庫内に不要な物がないことを確かめる**
グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

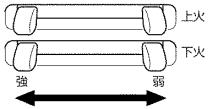
2 点　火



- ●グリルとびらを閉めてください。
- ●操作ボタンをいっぱいに押してください。
- ●バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。
- ●上火用火力調節つまみの位置が「弱」の時、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。

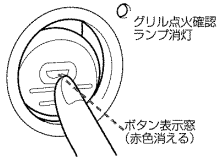
- **●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。**
- **●万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。**
- **●長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。**
- **●グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。**

3 火力調節



- ●火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
- ●火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ火力を調節してください。「強」：強火になります。　「弱」：弱火になります。

4 消　火



- ●操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

⚠注意

接触禁止 **■やけどに注意**
使用中、使用直後は、グリルとびら取っ手・操作ボタン・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

分解禁止 **■下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えない**
■絶対に分解しない

⚠注意

確認
- ・点検・お手入れは、必ずガス栓（中間コック）を閉め、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。（グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
- ・点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

- ・バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、しる受け、ごとく、排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。 10

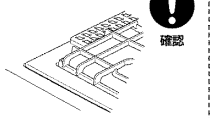
つまり、たまり、汚れはありませんか？

- ・バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。 26
- ・立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。 26
- ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。 27

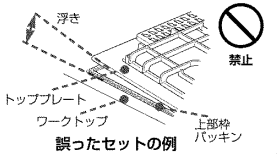
トッププレートが正しくセットされていますか？ 10

⚠注意

■トッププレートは確実に取り付ける
トッププレートがワークトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。



正しいセット



誤ったセットの例

お手入れをしましょう

機器本体のお手入れ

- ・乾いた布でふいてください。
- ・汚れのひどいときは、中性洗剤（食器・野菜洗い用）で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い
- ●表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- ●アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。
- ●中性洗剤を直接機器本体にかけずに必ず布に含ませてから使用してください。

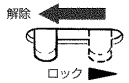
使いかた

●グリルの使いかた

操作の手順

1 準　備

グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約15分連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。 29



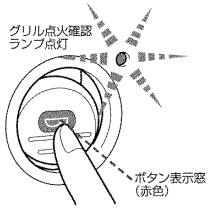
- ●機器下方のキャビネット内にあるガス栓（中間コック）を全開にします。
- ●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。 9
- ●グリル水入れ皿に水（約300mℓ）を入れます。
  - ・続けて使用する時は、そのつど脂を取り除き水を入れてください。
  - ・から焼きのときも必ず水を入れてください。

⚠注意

禁止 **■グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない**
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。

確認 **■庫内に不要な物がないことを確かめる**
グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

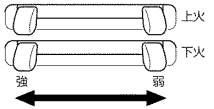
2 点　火



- ●グリルとびらを閉めてください。
- ●操作ボタンをいっぱいに押してください。
- ●バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。
- ●上火用火力調節つまみの位置が「弱」の時、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。

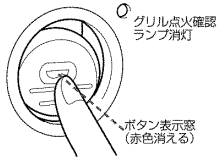
- **●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。**
- **●万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。**
- **●長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。**
- **●グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。**

3 火力調節



- ●火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
- ●火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ火力を調節してください。「強」：強火になります。　「弱」：弱火になります。

4 消　火



- ●操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

⚠注意

接触禁止 **■やけどに注意**
使用中、使用直後は、グリルとびら取っ手・操作ボタン・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

分解禁止 **■下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えない**
■絶対に分解しない

⚠注意

確認
- ・点検・お手入れは、必ずガス栓（中間コック）を閉め、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。（グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
- ・点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

- ・バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、しる受け、ごとく、排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。 10

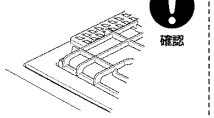
つまり、たまり、汚れはありませんか？

- ・バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。 26
- ・立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。 26
- ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。 27

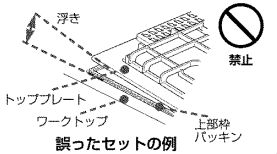
トッププレートが正しくセットされていますか？ 10

⚠注意

■トッププレートは確実に取り付ける
トッププレートがワークトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。



正しいセット



誤ったセットの例

お手入れをしましょう

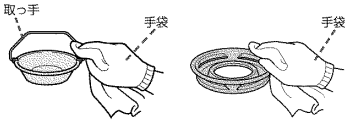
機器本体のお手入れ

- ・乾いた布でふいてください。
- ・汚れのひどいときは、中性洗剤（食器・野菜洗い用）で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い
- ●表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- ●アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。
- ●中性洗剤を直接機器本体にかけずに必ず布に含ませてから使用してください。

日常の点検とお手入れ

しる受け・しる受けカップのお手入れ

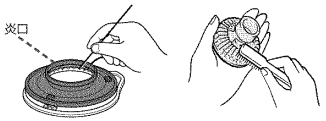


取りはずして中性洗剤などで水洗いしたのち水気をふきとってください。
お手入れをしないと、よごれが焼きつくのでこまめにお手入れしてください。

お願い

- 使用後はしる受け・しる受けカップ、取っ手・煮こぼれカバーリング・ごとくはあつくなっていますので、直接手を触れたりしないでください。お手入れの際は必ず冷えてから厚手の手袋をして行ってください。
- お手入れをする場合、特に強火力バーナー用しる受けカップは取り出す時に不安定ですので一度煮こぼれなどを、紙などで吸いとってから取り出してください。

バーナー部のお手入れ



バーナーの炎口が煮こぼれなどで目づまりしたり、汚れがひどい場合、炎が不ぞろいになったり、不完全燃焼したり、点火しないことがあります。炎口を細い針金状のものできれいに掃除してください。

お願い

- 標準バーナーのバーナーキャップとバーナー本体の表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。また、アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます。

⚠注意

確認 バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってからセットし、正常に燃焼するか確認してください。

温度センサーのお手入れ

- 温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。

⚠注意

確認

■温度センサーのお手入れはこまめに行う

温度センサーが汚れていると天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)のお手入れ

- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとってください。(煮こぼれしたときなどは、やけどに注意してすぐふきとるようにしてください)
- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。

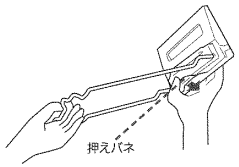
お願い

- 固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。

グリルとびらのお手入れ

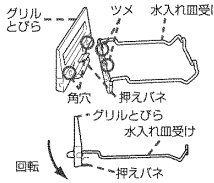
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



①押えバネを➘の方向に下げる。

取り付け方



①水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②↖の方向に回転させる。
③押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

⚠注意

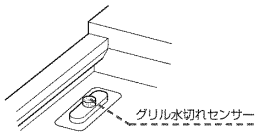
禁止

■グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない

傷をつけるとガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。
グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。

グリル水切れセンサーのお手入れ

グリル水切れセンサーはグリル庫内底部にあります。
グリル水入れ皿を取り出して、グリル水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。



フッ素コートトッププレートのお手入れ

- **表面が汚れたらそのつど**中性洗剤(食器・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物で、**お手入れしてください。**汚れたままにしておきますとシミが残ることがあります。
- 汚れが簡単に落ちない場合は、中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などのやわらかい物で拭き取ってください。

お願い

- 金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ粉などの固いものや台所用中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤)は傷やシミ・変色・はがれあるいはフッ素コートをいためる原因となりますので、使用しないでください。

日常の点検とお手入れ

ごとく・グリル水入れ皿・煮こぼれカバーリングなどのホーロー部品のお手入れ

●使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをしてください。
●こげつき等により、特に汚れが落ちにくい場合は、スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー（研摩材入り洗剤）をつけてお手入れした後、洗剤をしっかり洗い流し、水気をふきとってください。

お願い

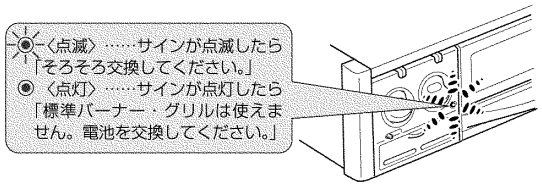
●クレンザーやみがき粉には研摩材が配合されていますので、ごとく表面に多少のこすり傷がつくことがあります。また洗剤の液性はアルカリ性ですので、洗剤を十分に洗い流し、水気をふきとってください。洗剤が残っていると錆の発生の原因になります。
●硬いもの（金属たわしなど）でお手入れをすると、ごとく表面のホーローがかけたり、ひっかき傷が残ることがあるので使用しないでください。

注意ラベルについて

●機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。はがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

電池交換サインについて

●乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい単１形アルカリ乾電池（1.5Ｖ）2個を用意し点灯に変わったら交換してください。
●電池の交換方法は31を参照してください。



●点滅から点灯に変わると標準バーナー・グリルは使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
●電池交換サインは、標準バーナーまたはグリルを使用しているときに作動します。他のコンロのみを使用している場合は、乾電池の容量が少なくなっていても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
●乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

現象		原因	処置	参照ページ
点火しない		ガス栓の開き忘れ	ガス栓（中間コック）を全開にしてください。	17・24
		乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。	9
点火できない		操作ボタンがロックされている	点火ロックを解除してください。	9
点火しにくい・点火するが手をはなすと消火する		ガス栓の開き不十分	ガス栓（中間コック）を全開にしてください。	17・24
		LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	−
		配管中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。（設置時などは点火するまでしばらく時間がかかります）	17・24
		バーナーキャップ・しる受けカップの取付不良	正しくセットしてください。	11
		バーナーの炎口づまり	炎口を掃除してください。	26
		電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）の水ぬれ、汚れ	水ぬれ、汚れを拭き取ってください。	26
		操作ボタンの押し不十分	操作ボタンを強めに押し、数秒間押し続けてください。	17・24
		乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	9
	標準バーナー	温度センサーの不良	点検・修理を依頼してください。	6
	チャオ・標準バーナー	機器の異常過熱（異常過熱防止センサーの作動）	お買い上げの販売店・もよりの当社に相談してください。	30・31
電池交換サインが点灯している		乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	9・28
異常音をたてて燃える		バーナーキャップ・しる受けカップ・煮こぼれカバーリングの取付不良	正しくセットしてください。	11
爆発的に点火する		バーナーキャップ・しる受けカップ・煮こぼれカバーリングの取付不良	正しくセットしてください。	11
		バーナーの炎口づまり	炎口を掃除してください。	26
		電極（点火プラグ）の水ぬれ、汚れ	水ぬれ、汚れを拭き取ってください。	26
使用中消火しやすい		立消え安全装置（炎検知部）の汚れ	立消え安全装置（炎検知部）を掃除してください。	26
黄炎で燃える		バーナーの炎口づまり	炎口を掃除してください。	26
		炎のもぐり込み・機器内への風の吸い込み	お買い上げの販売店・もよりの当社に相談してください。	30・31
炎が安定しない		しる受けカップ・煮こぼれカバーリングの取付不良	正しくセットしてください。	11
調理中に消火する	チャオ・標準バーナー	機器の異常過熱（異常過熱防止センサーの作動）	お買い上げの販売店・もよりの当社に相談してください。	30・31
	標準バーナー	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	15
		温度センサーが高温になっている	しばらく待ってから再点火してください。	13
		温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	26
	標準バーナー・グリル	消し忘れタイマーの作動（標準バーナー2時間・グリル約15分）	再度点火操作をしてください。	17・24
	グリル	グリル水入れ皿に水がはいっていない、または水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。	23
上手に炊飯できない（標準バーナー）		火力調節が適切でない	火力を炊飯の位置に正しくセットし炊飯をやり直してください。	19
		使用なべの形状、材質が適していない	「炊飯機能（標準バーナーのみ）」を参照してください。	15

故障かな？と思ったら

こんな場合は故障ではありません

現　象	理　由
●はじめてグリルを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙がでます。 はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約15分くらい から焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿に水(約300mℓ)を入れてから点火してください。

●点火の操作をしているとき「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが故障ではありません。
●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。
●コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で故障ではありません。

お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音	内　容	処　置	参照ページ
ピー×5回	●立消え安全装置作動 (標準バーナー・グリル)	続けて使用する場合は再点火してください。	14
	●天ぷら油過熱防止機能作動(標準バーナー)	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。	13
	●消し忘れタイマー機能作動 (標準バーナー約2時間、グリル約15分)	続けて使用する場合は再点火してください。	14・23
	●炊飯モード使用中、立消え安全装置が作動した場合や、ガラスなべ・土なべを使用して炊飯ができない場合	操作ボタンを押し消火の状態にして、最初から炊飯をやり直してください。	14・15
	●グリル水切れセンサー作動(グリル)	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。	23
	●異常過熱防止センサーの作動 (標準バーナー)	ガス栓(中間コック)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	30・31
	●電池交換のお知らせ・電池交換サインの点灯	新しい乾電池に交換してください。	9・28
ピー連続	●温度センサー・グリル水切れセンサーまたは電子ユニットの故障	ガス栓(中間コック)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	–

異常過熱防止センサー（チャオバーナー・標準バーナーのみ）

チャオバーナーと標準バーナーは、異常燃焼や排気ガスと熱気が機器内に引き込まれて、ワークトップや機器内が異常温度になったとき、異常過熱防止センサーが作動し、自動消火します。

お願い

●しばらく(約5分以上)待ってから再点火してください。
●センサーが作動しているときは、点火はしますが、手を離すと火が消えます。
●バーナー部や排気口部から排気ガスと熱気が機器内に引き込まれてセンサーが作動し、消火する場合、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

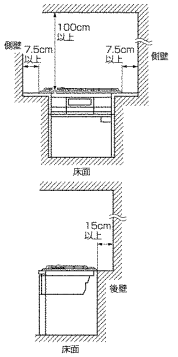
長期間使用しない場合

●ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
●電池は取りはずしてください。9
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。25

機器の設置

本体と壁の間をあけてください

●機器と上方の天井、たなどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
●木製のような可燃性の壁から側壁は7.5cm以上、後壁は15cm以上離してください。



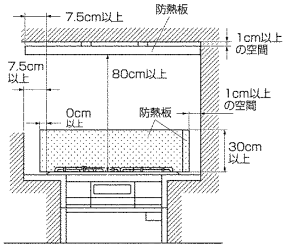
⚠注意

禁止

■**強い風の吹き込む場所では使用しない**
安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。

■**湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない**

■**キャビネットに背板があるか確認する**30
キャビネットに背板がないと、機器を通して異常な空気の流れが起こるため、不完全燃焼や排気ガスや熱気が機器内に引き込まれ、異常過熱防止センサーが作動することがあります。



可燃性の壁から上図のように離して設置することができない場合

●防熱板を右上図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)
●調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
●防熱板については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスへご相談ください。
●指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

アフターサービス

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」29の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名……ビルトインコンロ
2．品番……本体の右側面内側に貼付してあります。
3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

例

(N)110–5080(U)
大阪ガス株式会社
21-080-02-00088

転居されるとき

●ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

●保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

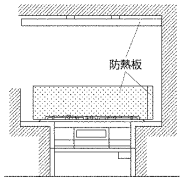
●保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後６年間です。
但し、最低保有期間経過後であっても修理用機能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

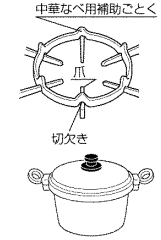
防熱板

●設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
(4) 15-0100-0205……側壁用　(4) RB-60T……天井用
(4) 15-0100-0206……後壁用　RB-15T……天井用



中華なべ用補助ごとく〈(4) 15-0100-0350〉

●中華なべを用いて料理するときに、なべの安定性をよくするために、ごとくの上にのせてお使いください。
①切り欠きをごとくの爪にはめてください。
②ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。
　また、なべ底にセンサーが密着していることを確認してください。

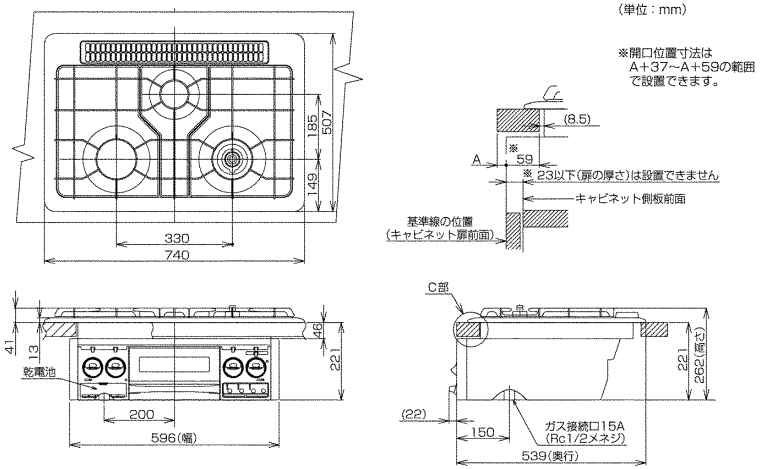


炊飯専用釜〈(4) 111-4010型〉

●炊飯専用釜をお使いいただくと上手に炊飯することができます。

寸法図

（単位：mm）



仕様

品名	ビルトインコンロ
品番	110－5080型
型式名	RBG-N730V3FR2-L
点火方式	連続スパーク点火
外形寸法	高さ262mm×本体幅596mm×奥行539mm トッププレート幅740mm
質量(本体)	22kg(付属品含む)
ガス接続	15A(1/2B)鋼管または金属可とう管
安全装置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー)、異常過熱防止センサー(チャオ・標準バーナー)、グリル水切れセンサー、消し忘れタイマー(標準バーナー約2時間、グリル約15分)
電源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)
付属品	単一形乾電池(2)、取扱説明書、保証書、設置工事説明書、クッキングブック

使用ガスの種類 ガスグループ		1時間当りのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス	12A	4.30kW (3700kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	1.51kW (1300kcal/h)	2.38kW (2050kcal/h)	10.3kW (8850kcal/h)
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	1.63kW (1400kcal/h)	2.56kW (2200kcal/h)	11.0kW (9500kcal/h)
LPガス用		3.57kW (0.255kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	1.34kW (0.096kg/h)	2.69kW (0.192kg/h)	9.70kW (0.693kg/h)